

# DOLCETTO N.

Documento aggiornato al: 30/04/2026, 17:44. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Istituto di Virologia Vegetale – CNR, U.O.S. Viticoltura di Grugliasco (TO); Azienda Sperimentale Regionale “Tenuta Cannona” di Carpeneto (AL)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 127 del 04/06/2014

## Origine

Cortemilia (CN)

I-CVT N4

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

|                                |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione                     | Cortemilia (CN)                      |
| Forma di allevamento           | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 8000                                 |
| Periodo di osservazione        | 2010-2012                            |

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

✓ **Grappolo** di dimensione inferiore

✓ Soggetto alla cascola precoce degli acini, molto accentuata nelle zone non vocate o quando la maturazione decorre molto rapidamente; in quest'ultimo caso si verifica anche l'appassimento del rachide

✓ Vigoria medio-alta

✓ Fertilità elevata

✓ Produttività contenuta



## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile    |
| Fioritura      | I decade Giugno     |
| Invaiatura     | I decade Agosto     |
| Maturazione    | II decade Settembre |

## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo piccolo, mediamente allungato, spargolo, con ali corte
- ✿ Acino medio-piccolo, quasi sferoidale, con buccia consistente e molto pruinosa, di colore blu-nero

---

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE****CRITTOGAMICHE (\*)**

|         |   |
|---------|---|
| Botrite | - |
| Oidio   | - |

---

**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale (**)          | 1,6  |
| Produzione per ceppo (Kg)     | 1,5  |
| Numero grappoli/ceppo         | 9    |
| Peso medio grappolo (g)       | 160  |
| Peso medio acino (g)          | -    |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 480  |
| Indice di Ravaz               | 3,12 |

---

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

|       |                          |           |
|-------|--------------------------|-----------|
| MOSTO | Zuccheri (°Brix)         | 22,60     |
|       | pH                       | 3,36      |
|       | Acidità totale (g/l)     | 7,2       |
|       | Ac. Tartarico (g/l)      | 5,42      |
| VINO  | Ac. Malico (g/l)         | 2,14      |
|       | Antociani totali (mg/l)  | 243 (***) |
|       | Polifenoli totali (mg/l) | -         |

---

**ANALISI SENSORIALE**

---

(\*) La risposta alle avversità di natura parassitaria da parte del clone, non si è rivelata diversa da quella propria della cultivar. Il Dolcetto è in genere suscettibile agli attacchi delle crittogame (oidio e peronospora in particolare) ma più tollerante alla muffa grigia ed al marciume acido del grappolo, grazie alla precocità di maturazione e al grappolo spargolo.

(\*\*) Dato medio relativo all'annata 2012

(\*\*\*) Dati medi relativi al biennio 2010-2011

---

## ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone ha fornito vini ottimi in entrambe le annate, caratterizzati da elevati tenori alcolici e di estratto secco totale .

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, nel 2010 i prodotti presentavano un intenso colore, seppur con diverse tonalità, dal rosso violetto al rosso rubino; i profumi erano marcatamente fruttati (ciliegia e frutti rossi) e si sono avvertite anche note speziate; al gusto si sono riscontrati buon corpo e persistenza, finale ammandorlato.

Nel 2011 i vini sono risultati meno colorati e meno alcolici.